Vitantonio®

タルトレットプレート 2枚組
取扱説明書　PVWH-4000-TR

このたびはタルトレットプレートをお買い上げいただき
まことにありがとうございました。このプレートは当社
下記製品に取り付けてタルトレットを焼くことができます。

- ●ワッフル&ホットサンドベーカー
  (VWH-4000-K、VSW-400)
- ●ワッフル＆ホットサンドベーカープレミアムセット
  (VSW-410C、VSW-420-G、VSW-430-P、VSW-440-T)、
- ●バラエティサンドベーカー
  (VWH-4100-W、PWS-1000、PWS-1000-AM)

取り付けはワッフルプレート、ホットサンドプレートと同様の手順で行います。
お手持ちの製品の取扱説明書に従い、プレートを取り付けてください。

■ プレートのお手入れ

電源プラグをコンセントから抜き、フタを開けた状態で放置して、冷めてからお手入れします。

・毛先の柔らかいクッキングブラシなどで、凹凸部分に残ったかすを払います。
・台所用中性洗剤を含ませた柔らかなスポンジなどで洗った後、水洗いしてから乾いた布巾でふきます。
・食器洗浄機、食器乾燥機は使用できません。

●プレートにこびりついた汚れは、ぬるま湯に少し浸してから、スポンジで洗ってください。
●ご使用ごとにお手入れをしてください。
こびりつきをそのまま放置しておくと、焼き付いて取れにくくなります。

■ プレートのフッ素被膜を傷めず、長持ちさせるために次のことをお守りください。

●ナイフやフォーク、金串など鋭利なものでこすらない。
●お手入れの際、みがき粉やナイロンたわし、金属たわしなどは使用しない。
●プレートの表面、裏面に汚れが付着したまま放置しない。焼きむらや被膜の腐食の原因になります。

■ プレートについて

プレートは消耗品です。
プレートにはフッ素被膜を施してありますので、焦げつきにくく、また、お手入れもしやすくなっていますが、長らくご使用いただきますと、被膜が薄れ、焼きむらができたり、焦げつきやすくなります。そのような場合は新しいものと交換してください。

●万一不具合がございましたら、お買い上げの販売店、または当社お客様サービス係までお問い合わせください。

■ 仕様

品名　タルトレットプレート 2枚組
品番　PVWH-4000-TR

重量(約)	350g/枚
寸法(約)	幅245X奥行き137X高さ32mm
主材料	フッ素樹脂加工アルミダイキャスト
原産国	中国

タルトレットの焼きかた

タルトは浅い円形の型の名で、これを使って作ったお菓子をタルト、小さな円形の型で作ったものをタルトレットと呼んでいます。型に生地を敷いてから焼きし、クリームやフルーツを詰めたり、型に敷いた生地に直接詰めものを流して焼き上げます。本機では、生地をタルトレットプレートに挟んで加熱して作るため、数分でタルトレットのから焼きができ上がります。

タルト、タルトレットには、甘味のあるパート・サブレ、パート・シュクレ、甘味のないパート・ブリゼなどの生地がよく使われます。前者はサブレなどが代表的なお菓子で、バターと粉をそぼろ状にしてまとめてから、冷蔵庫で休ませて固めた生地。後者は、練り込みパイ生地としてパイやキッシュなどに使われます。これらの生地を中に詰める具によって使い分けます。

パート･シュクレ(甘味のあるタルトレット)

■ 材料(約10個分)

薄力粉	200g
無塩バター	100g
卵	1個
砂糖	50g
塩	2g

■ 準備

●バターを室温に戻しておく。
●薄力粉をふるっておく。
●卵を溶いておく。

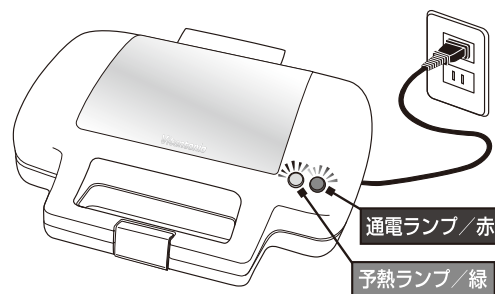
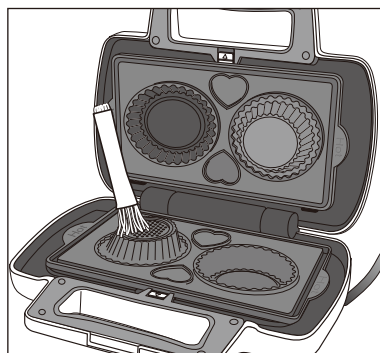
■ 作り方

1 ボールにバター、砂糖、塩を入れ、泡立て器でクリーム状になるまで混ぜます。

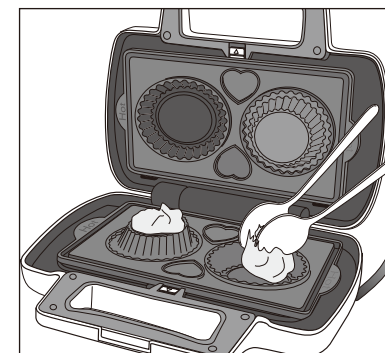
2 卵を3回に分けて加え、その都度卵がバターにしっかりとなじむまで混ぜます。

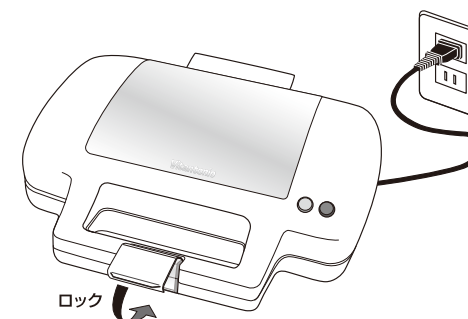
3 薄力粉を少しずつ加え、カードで切るように混ぜます。

4 生地がまとまったら、ラッピングフィルムで包み、冷蔵庫で1時間休ませます。

5 タルトレットプレートをしっかりと取り付けます。電源プラグをコンセントに差し込み、予熱を与えます。

6 予熱が完了したら、本体を開け、上下のプレートに溶かしバター、またはサラダ油を均等に塗ります。

7 テーブルスプーン約2杯分(レシピ参照)の生地を取り、もう1本のスプーンですくい取るように、タルトレット型の中央より少し奥にのせます。(ハートの型は少なめに)

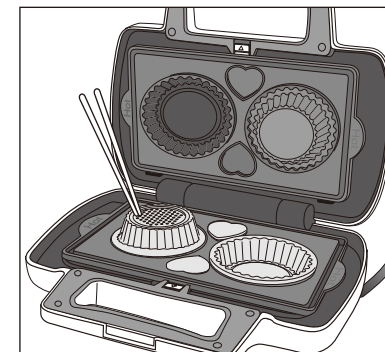
⚠ 注意

本体、プレートは高温になっています。やけどにご注意ください。

8 カバーを閉じ、ハンドルをロックします。カバーの開閉はミトンなどを使い、必ずハンドルを持って行ってください。

※生地に含まれている油分が溶け出してプレートから、はみ出すことがあります。連続して焼くときは、プレートの油分をふき取りながら作業を進めてください。

焼き上がり時間の目安：
VSW-400／PWS-1000本体：約5～7分
VWH-4000-K／VWH-4100-W本体：約5～7分

9 焼き上がったタルトレットは木製のはしなどで取り出します。

使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜きます。

※生地の水分量などにより焼き上がり時間は異なります。
※砂糖分の多い生地を焼く場合、焦げやすくなりますのでご注意ください。

⚠ 注意

金属製のフォークやヘラを使わないでください。プレートの傷や劣化の原因になります。

⚠ 注意

長時間の連続使用はおやめください。故障の原因となります。

パート・ブリゼ
(甘味のないタルトレット生地)

■ 材料(約10個分)

薄力粉	240g
無塩バター	100g
塩	2g
冷水	100ml

■ 準備

●バターを室温に戻しておく。
●薄力粉をふるっておく。

■ 作り方

1. ボールに薄力粉とバターを入れ、カードで細かく切りながらそぼろ状にします。
2. 塩、冷水を加え、練らないように生地をまとめ、ラッピングフィルムで包み、冷蔵庫で1時間休ませます。
3. 熱しておいたタルトレットプレートの各タルトレット型に、大さじ2強の生地をのせます。
カバーを閉じてハンドルロックをします。
4. キッシュの具を作りタルトレット型に流し込み、オーブンに入れて焼き上げます。

お願い

本製品は短い時間でタルトレットができますが、プレートの間に生地を挟んで直接加熱するため、生地に含まれている油分がプレートにはみ出すことがあります。
通常のクッキー生地でもご使用できますが、油分のはみ出しが多い場合は分量を調整してください。また、プレートに油分がたくさん付着しているときは、その都度キッチンペーパーなどでふき取って作業を継続してください。また、糖分が多い生地を焼くときも焦げつきなどにご注意ください。

タルトレットプレートは上、下同じ形状でどちらにも取り付けられます。二つのタルトレット型は凹と凸に作られ、上下プレートの凹凸のくぼみで生地を挟んで焼きあげます。従いまして、通常のワッフルなど水分量の多い生地はプレートからはみ出しますから、焼かないようにしてください。

輸入発売元：
株式会社　三栄コーポレーション 家電事業部
お客様サービス係

ファクシミリ(052)735-8970
フリーダイヤル 0120-950-031
受付時間：9：30～12：00　13：00～16：30
(土日・祝日除く)

〒464-0858
名古屋市千種区千種 1-15-1ルミナスセンタービル 2F

＊販売店

＊お買い上げ日
年　月　日

BC-PVWH4000TR-01-0905